

WEST

Generate Collection

L16: Entry 2 of 2

File: DWPI

Jan 18, 1991

DERWENT-ACC-NO: 1991-061829
DERWENT-WEEK 199109
COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Bean curd - is prepd. by mixing edible plant extract in bean milk, placing in
mould and solidifying

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

FUJIYA KK

FUJIN

PRIORITY-DATA: 1989JP-0147649 (June 9, 1989)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 03010653 A	January 18, 1991		000	

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP 03010653A	June 9, 1989	1989JP-0147649	

INT-CL (IPC): A23L 1/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 03010653A
BASIC-ABSTRACT:

Small pieces of edible plant and its extract is mixed in bean milk. Bean milk is
filled in mould and it is solidified.

USE - New type of bean curd with good appearance, taste and nutritional value of
edible plant is introduced.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/1

TITLE-TERMS: BEAN CURD PREPARATION MIX EDIBLE PLANT EXTRACT BEAN MILK PLACE MOULD
SOLIDIFICATION

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-B06;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1991-026215

⑫ 公開特許公報(A) 平3-10653

⑤ Int. Cl.⁹

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成3年(1991)1月18日

A 23 L 1/20

1 0 4 Z

7823-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑭ 発明の名称 可食植物のエキスと粒状小片を混合させた豆腐とその製造方法

⑮ 特 願 平1-147649

⑯ 出 願 平1(1989)6月9日

⑰ 発 明 者 藤 田 一 大阪府大阪市福島区吉野4丁目9番33号 株式会社不二屋
内

⑱ 出 願 人 株式会社不二屋 大阪府大阪市福島区吉野4丁目9番33号

⑲ 代 理 人 弁理士 辻本 一義 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

可食植物のエキスと粒状小片を混合させた
豆腐とその製造方法

2. 特許請求の範囲

1. 可食植物のエキスと、可食植物の粒状小片
を混合させたことを特徴とする可食植物入り
豆腐。2. 豆乳の製造時に、可食植物のエキスと、可
食植物の粒状小片を豆乳に混ぜ、豆腐成型容
器に前記豆乳を流し込んで凝固させたことを
特徴とする可食植物入り豆腐の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

この発明は、可食植物のエキスと粒状小片を混
合させた豆腐とその製造方法に関するものである。

〔従来の技術〕

従来古くより豆腐は一般的な食品として周知で
あるが、豆腐の中に可食植物のエキスや粒状小片
を混入したものではなく、ただ単に豆乳のみから成っていたので、豆腐の味や、栄養分はどれもほぼ
同じであった。

〔発明が解決しようとする課題〕

そこでこの発明では、豆腐の内部に豆腐と一緒に
食べることでできる花その他の植物あるいは野
菜等のエキスと、それらの粒状小片を混合させて
、従来の豆腐とは味や栄養分の異なる豆腐を提供
しようとするものである。

〔課題を解決するための手段〕

そのためこの発明では、可食植物のエキスと、
可食植物の粒状小片を混合させた。さらにこの豆腐は、豆乳の製造時に、可食植物
のエキスと、可食植物の粒状小片を豆乳に混ぜ、
豆腐成型容器に前記豆乳を流し込んで凝固させた
製造方法とした。

〔作用〕

この豆腐は、中に可食植物のエキスや粒状小片
を混入しているため、可食植物の栄養分や味を有
して食べることができる。

〔実施例〕

以下この発明の構成を、一実施例として示した図面に従って説明する。

(1)は豆腐で、その内部(2)には、可食植物(3)を混入している。

この豆腐(1)に混入されている可食植物(3)は例えば、ほうれん草、人参、かぼちゃ等の野菜類や、パンジー、バラ、ハナサンショ、ナデシコ、キク等の食用花である。

これらの可食植物(3)は、豆腐(1)の内部(2)に、可食植物(3)を搾って液状としたエキスト、細切れにした粒状小片(4)を混入している。そして、これら可食植物(3)は、季節に応じてそれぞれを選択し、豆腐(1)に混入することができる。

また、この豆腐(1)の表面(5)には、図のように可食植物(3)を接合固定して実施することもできる。

次に、この豆腐(1)の製造方法を説明する。

先ず始めに、豆腐(1)のもととなる豆乳ができた時点で可食植物(3)の液状としたエキスを

豆乳に混ぜる。そして、可食植物(3)の葉等の部分は細切れにし、粒状小片(4)として豆乳に混ぜる。

この時、可食植物(3)は、湯通しをしてからそのエキスト粒状小片(4)を豆乳に混入するものである。

次に、豆腐成型容器であるパッカンの底部に、凝固材である液状のにがりを通し込む。

そして、前記パカンに、可食植物(3)のエキスト粒状小片(4)を混入した豆乳を通し込む。この時、豆乳の温度は約80度ぐらいで凝固させるために室温で放置する。

1〜2分程度では、豆乳の表面だけ凝固して中はゼリー状でやわらかく、完全凝固の状態ではない。

豆腐(1)の表面(5)に、図のように可食植物(3)を接合固定するには、この時点で、可食植物(3)の裏面にあたたかい豆乳を付けて、パカンに流し込んで凝固しかけた豆乳の表面に乗せる。

この時、可食植物(3)の裏面一部分が、豆乳の表面に多少食い込むことになる。

そして、この豆乳の表面に冷水で霧吹きをすると凝固を促進すると共に、可食植物(3)が豆乳の熱を受けるのを和らげる効果があり、又、変色を防ぐための必要な処理でもある。

しばらくして、豆腐(1)の中もすっかり固まってから刃を入れて、この豆腐(1)を切断する。

この豆腐(1)の製造に要した時間は約1時間である。

以上が、この発明に係る豆腐(1)の構成と、製造方法である。

(発明の効果)

この発明は、上述のような構成及び製造方法を有するものであり、従って、豆腐(1)の内部(2)には、可食植物(3)を搾って液状としたエキスト、細切れにした粒状小片(4)を混入しているため、可食植物(3)の味や栄養分のある豆腐(1)を提供することができた。

4. 図面の簡単な説明

図は、この発明の豆腐の完成した状態を示す斜視図。

- | | |
|------------|------------|
| (1) … 豆腐 | (2) … 内部 |
| (3) … 可食植物 | (4) … 粒状小片 |
| (5) … 表面 | |

代理人 弁理士 辻 本 一 義

代理人 弁理士 泉 克 文

図 1

